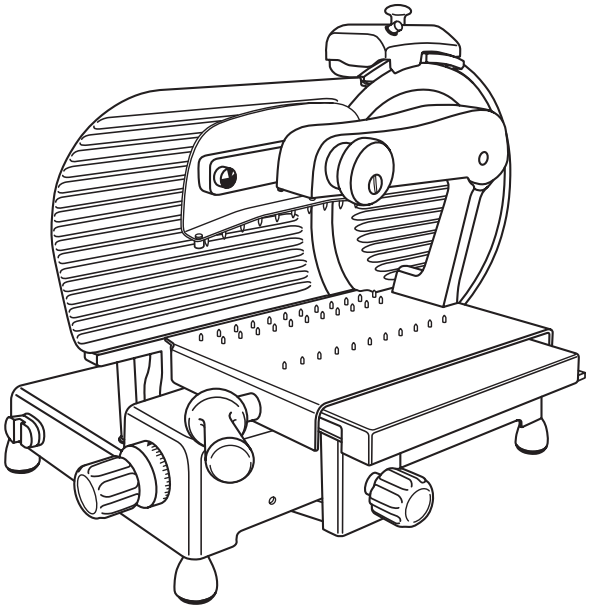
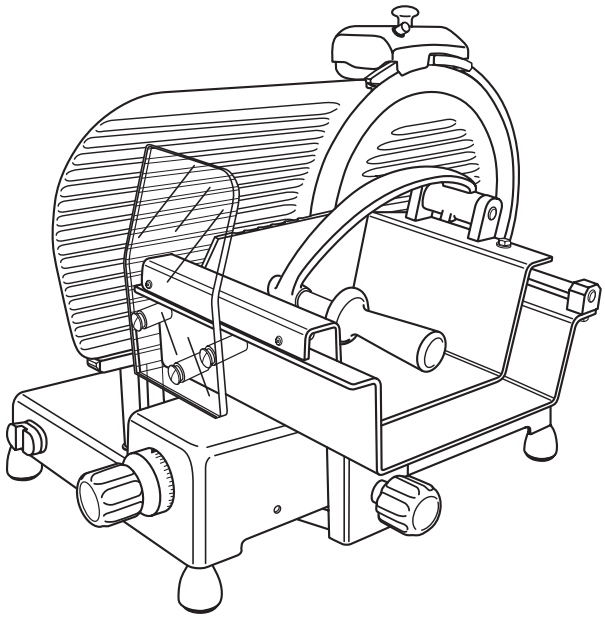
AFFETTATRICI ELETTRICHE PROFESSIONALI

SERIE KELLY

INSTALLAZIONE
ISTRUZIONI D'USO



Mod. VS · 370/S



Mod. VC · 370/S

R.G.V. S.R.L.

VIA GIOVANNI XXIII, 11
22072 CERMENATE (COMO) ITALY
TEL.: + 39 031 722 819 — FAX: + 39 031 722 825
www.rgv.it — E-mail: info@rgv.it

LIBRETTO 8205 - EDIZIONE IT - 05 / 2005

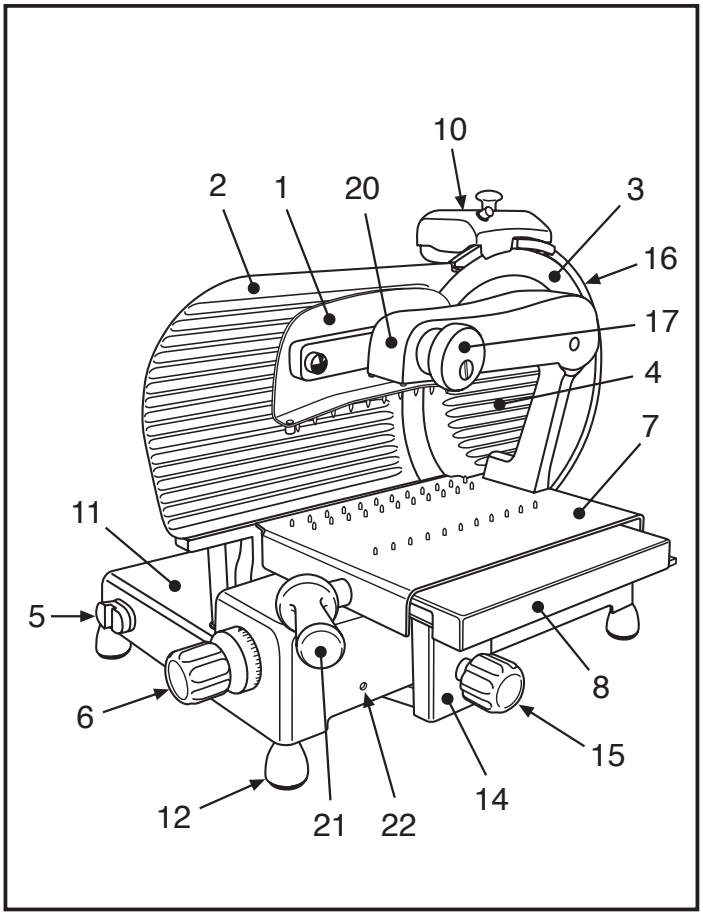
INDICE

INSTALLAZIONE - ISTRUZIONI D'USO

	LEGENDA COMPONENTI PRINCIPALI	pag.	3
	DIMENSIONI	pag.	4
1)	NORME COSTRUTTIVE	pag.	5
2)	IMPORTANZA DEL MANUALE	pag.	5
3)	GARANZIA	pag.	5
4)	RESPONSABILITÀ DEL FORNITORE	pag.	5
5)	AVVERTENZE E NORME	pag.	5
6)	AVVERTENZE SULL'USO	pag.	6
7)	TRASPORTO - MOVIMENTAZIONE - IMMAGAZZINAMENTO	pag.	6
8)	DISIMBALLO	pag.	6
9)	INSTALLAZIONE	pag.	7
10)	ALLACCIAMENTO ELETTRICO	pag.	7
11)	SCHEMI ELETTRICI	pag.	8
12)	CONTROLLO	pag.	10
13)	USO	pag.	11
14)	PULIZIA	pag.	11
15)	PULIZIA DEI PARTICOLARI	pag.	12
16)	AFFILATURA DELLA LAMA (3)	pag.	14
17)	PULIZIA DEL GRUPPO AFFILATOIO (10)	pag.	15
18)	NOTIZIE UTILI CONTROLLI	pag.	15
	ESPLOSO (parte centrale)	pag.	16
	ESPLOSO PIATTO SALUMI	pag.	17
	ESPLOSO BRACCIO A CIGNO	pag.	18
	ESPLOSO PIATTO CARNI	pag.	19
	DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ	pag.	20

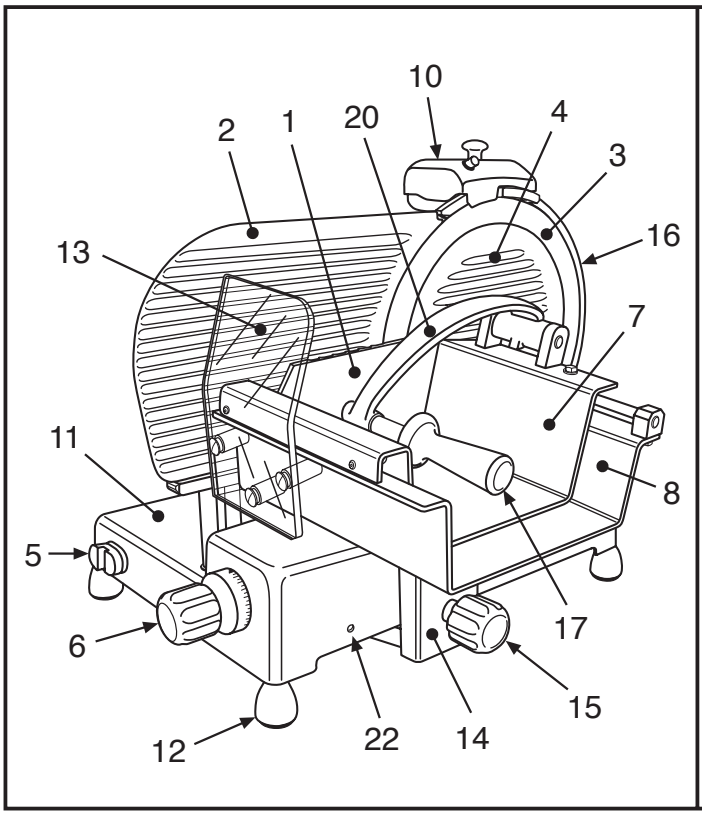
LEGENDA COMPONENTI PRINCIPALI

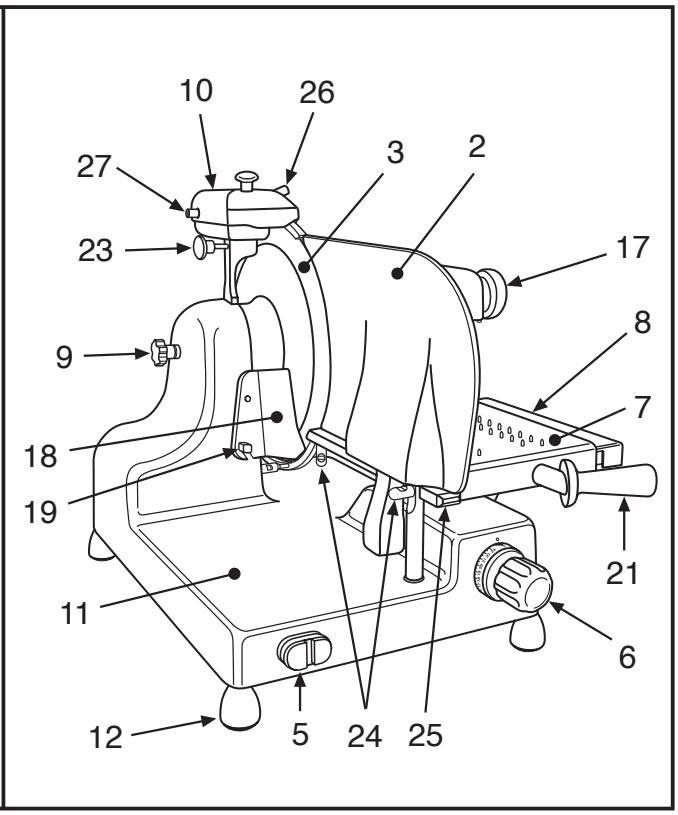
piatto salumi

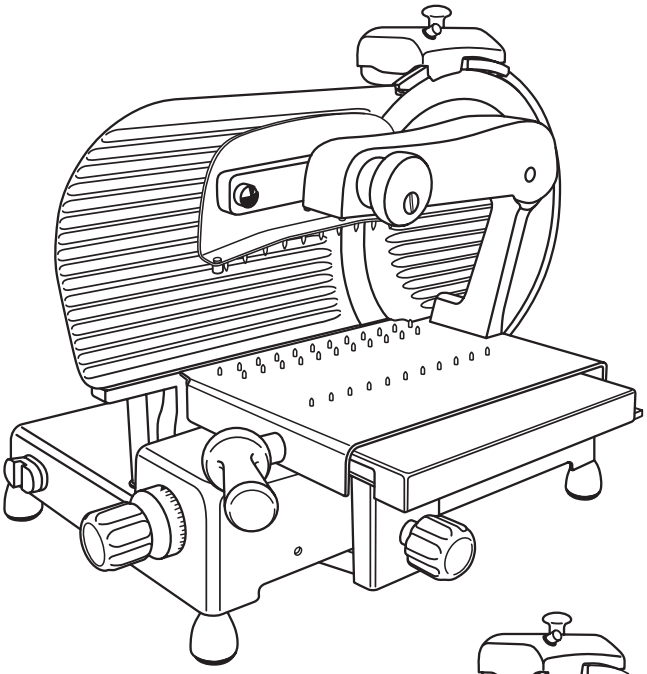


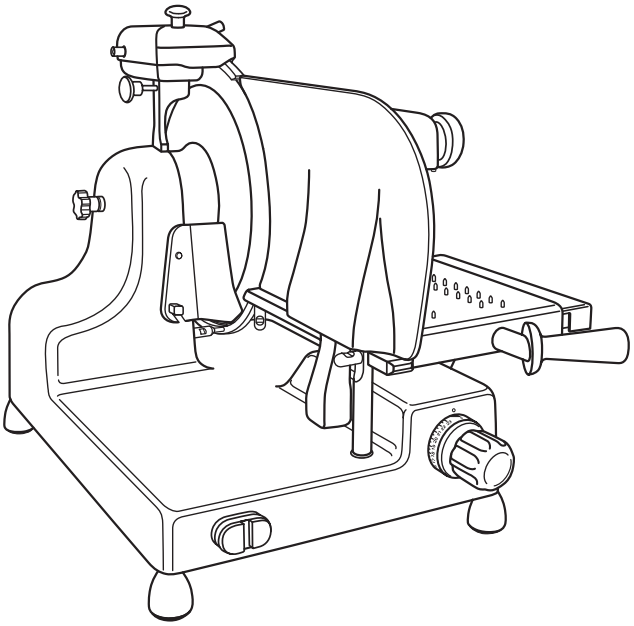
1) Pressamerce
2) Paratia mobile o vela
3) Lama
4) Disco coprilama
5) Interruttore
6) Manopola graduata
7) Piatto portamerce scorrevole
8) Piatto fisso
9) Pomolo di blocco per disco coprilama
10) Gruppo affilatoio
11) Basamento
12) Piedini
13) Paramano
14) Supporto piatto
15) Pomolo fissaggio piatto
16) Anello protezione lama
17) Manopola braccio pressamerce
18) Parafette
19) Bottone parafette
20) Braccio pressamerce
21) Impugnatura del piatto scorrevole
22) Foro per blocco piatto portamerce / vela (**BLC**)
23) Pomolo di blocco per gruppo affilatoio
24) Pomoli blocco asta paragrasso
25) Riscontro sottovela
26) Bottone mola affilatura lama
27) Bottone mola sbavatura lama

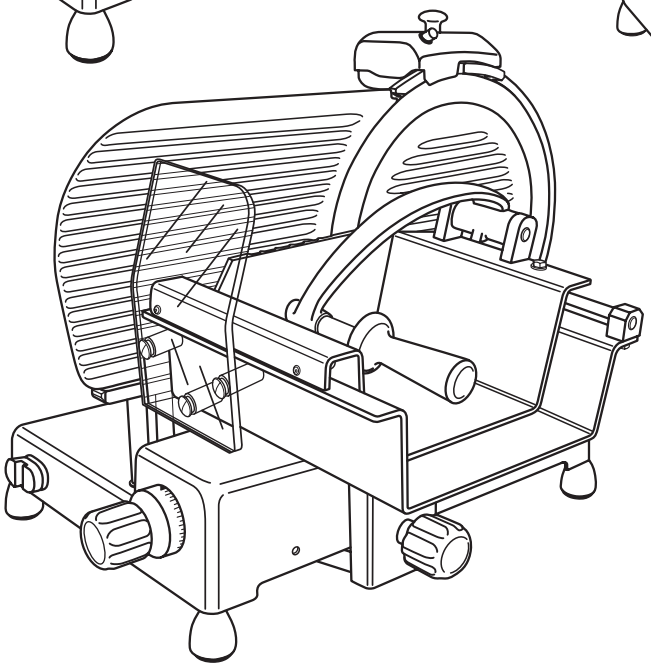
piatto carni

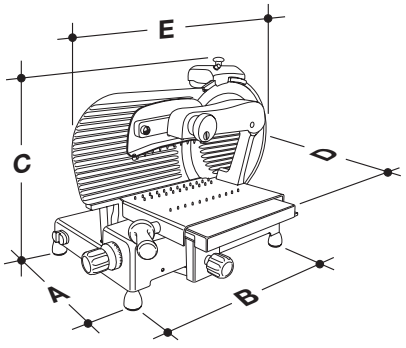






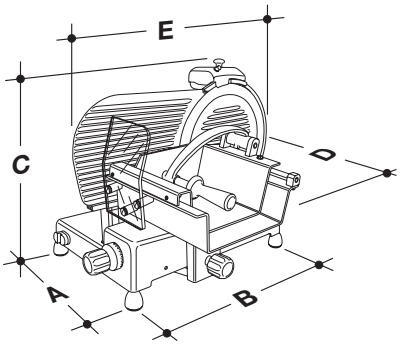






Dimensioni

	VS 370/S	VC 370/S	
A	407 mm	407 mm	**A**
B	570 mm	570 mm	**B**
C	600 mm	600 mm	**C**
D	340 mm	400 mm	**D**
E	734 mm	734 mm	**E**



Ø Lama	**mm**	370	370	**mm**	Ø Lama
Potenza motore	**Watt**	400	400	**Watt**	Potenza motore
Capacità di taglio	**mm**	280 x 265	280 x 265	**mm**	Capacità di taglio
Corsa carrello	**mm**	370	370	**mm**	Corsa carrello
Peso	**kg**	56	56	**kg**	Peso
Dimensioni imballo cartone	**cm**	83x80x75	83x80x75	**cm**	Dimensioni imballo cartone
	m^3	0,5	0,5	**m^3**	
Pacchi con bancale	**cm**	0	0	**cm**	Pacchi con bancale

LE CARATTERISTICHE TECNICHE SONO INDICATIVE E MODIFICABILI DALLA CASA COSTRUTTRICE SENZA PREAVVISO.

1) NORME COSTRUTTIVE

Le affettatrici di nostra costruzione sono state progettate e costruite secondo la direttiva macchine 98/37 CEE rispondendo ai requisiti richiesti dalla legislazione alla data di costruzione.

I documenti specifici di riferimenti sono:

Direttiva CEE 89/109, 89/336, 92/31, 73/23, 93/68, 89/392.

Inoltre si è tenuto conto della NORMA DI PRODOTTO:

EN 60335.1 - EN 335.2.64 - EN 1672-1 - EN 1672-2 - EN 55014 - EN 60555-2 - EN 60555-3 - EN 50082-1

2) IMPORTANZA DEL MANUALE

Il manuale è parte integrante della macchina.
Contiene informazioni importanti sulla sicurezza e sui pericoli, evidenziate con i simboli
Le informazioni contenute, Vi permetteranno di utilizzare la macchina in perfette condizioni di sicurezza ed avere un risultato di utilizzo di massima soddisfazione.

3) GARANZIA

Il fornitore si limita a riparare o sostituire tutti i componenti con difetti di costruzione che si manifestano nei primi **12 mesi dalla data di messa in funzione** e, comunque non oltre i **16 mesi dalla data di spedizione**.
Sono esclusi dalla garanzia quei componenti per i quali è previsto un normale consumo, (quali ad esempio: cinghie, lama, interruttore, smerigli ecc. nonchè le parti elettriche).
Il cliente deve segnalare al fornitore, per godere della garanzia, i difetti che si manifestano indicando: il numero di matricola della macchina, il riferimento della data di acquisto (fattura o bolla) dovrà inoltre inviare il pezzo difettoso per la riparazione o sostituzione.
Con la riparazione o sostituzione del pezzo difettoso, il fornitore adempie pienamente ai propri obblighi di garanzia.
Qualora le riparazioni dovessero essere richieste dove la macchina è installata, le spese di mano d'opera, viaggio, soggiorno eventuale dei tecnici o montatori saranno interamente a carico del committente.
I danni dovuti ad uso improprio, mancata manutenzione, manomissioni, fanno decadere la garanzia.

4) RESPONSABILITÀ DEL FORNITORE

Il fornitore **non** sarà responsabile di eventuali danni a persone o cose distinte dall'affettatrice.
Il fornitore non garantisce la conformità della macchina alle norme vigenti nei paesi extra UE dove venissero installate ed in particolare a quelle relative alla prevenzione degli infortuni.
L'adeguamento delle macchine alle suddette norme è a carico del committente, il quale si assume ogni relativa responsabilità sollevando da ogni responsabilità il fornitore.

5) AVVERTENZE E NORME

5.1 Leggere attentamente tutte le istruzioni prima di utilizzare la macchina prestando particolare attenzione ai paragrafi con i simboli di sicurezza e pericolo.

5.2 **Staccare la spina di alimentazione dalla presa di corrente** prima delle operazioni di manutenzione e di smontaggio per la pulizia delle protezioni.

5.3 La macchina è stata progettata in conformità delle normative citate nel precedente punto **(1)** con varie protezioni. Non usare la macchina con rimosse le protezioni.

6) AVVERTENZE SULL'USO

Il costruttore declina ogni responsabilità se l'affettatrice viene usata impropriamente:

- Non affettare prodotti surgelati, carni con osso, prodotti non alimentari.
- Cavo elettrico: controllarlo periodicamente, in caso di danneggiamento sostituirlo con uno originale.
- Non immergere l'affettatrice in acqua per la pulizia.
- Non estrarre la spina dalla presa impugnando il cavo elettrico.
- Non usare prolunghe al cavo di alimentazione.
- Non usare l'apparecchio con mani bagnate o a piedi nudi.
- Non avvicinare le mani alle parti in movimento anche se vi sono dispositivi di protezione.
- **Prima di effettuare qualsiasi operazione di manutenzione, togliere la spina dalla presa di corrente ed accertarsi che la manopola graduata (6) sia in posizione "0".**

7) TRASPORTO - MOVIMENTAZIONE - IMMAGAZZINAMENTO

La macchina è imballata in scatola di cartone (fig. A) con inseriti tamponi e fissata su pallets.
L'imballo è adatto per viaggiare su tutti i mezzi di trasporto (fig. B).
In caso di trasporti speciali e per quant'altro destinati all'esportazione può essere spedita senza il pallets e, in questo caso si possono sovrapporre un massimo di 3 scatole.

⚠ - L'imballo deve essere: custodito in luogo asciutto.
- Movimentato manualmente in due / tre persone.
- Quando su pallets, movimentare solo con traspallets o sollevatori elettrici.

Fig. A

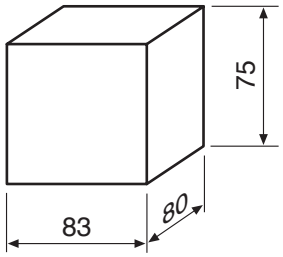
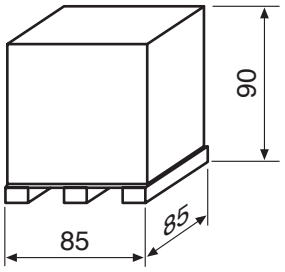
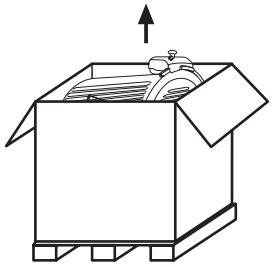


Fig. B



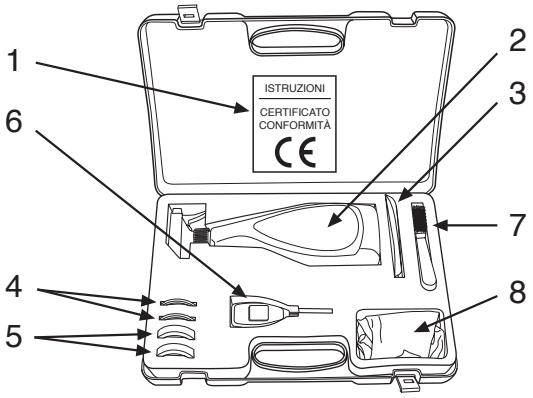
8) DISIMBALLO

8.1 - Aprire il cartone e sollevare in due persone l'affettatrice.



8.2 Verificare il contenuto della cassetta attrezzi:

1) Libretto istruzioni con certificato di conformità CE
2) Detergente
3) Pinzetta per prelievo affettati
4) n. 2 smerigli affilatori
5) n. 2 smerigli sbavatori
6) Oliatore
7) Spazzolino per smerigli
8) Guanti antitaglio



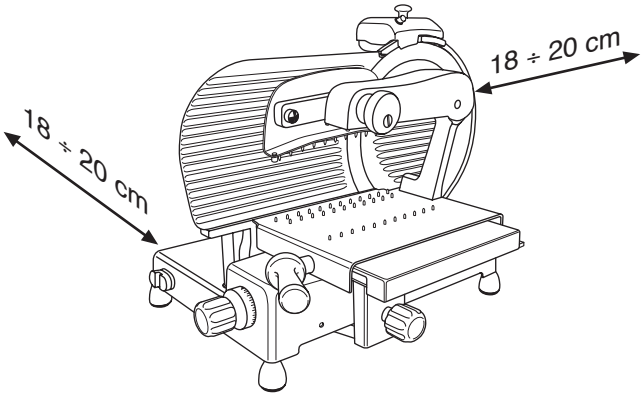
8.3 **Smaltimento dell'imballo**

L'imballo è composto da:
- Bancale in legno
- Scatola in cartone
- Nastro adesivo e cellophane

Per lo smaltimento comportarsi secondo le norme del proprio paese

9) INSTALLAZIONE

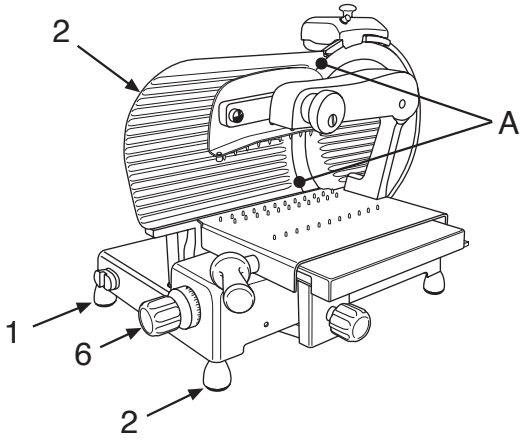
9.1 Spazio nesessario per l'uso



9.2 Condizioni ambientali:
- Temperatura minima: + 8 °C
- Temperatura massima + 38 °C
- Umidità minima 30%
- Umidità massima 80%

9.3 **Livellamento**

Controllare che la paratia mobile (2) con la manopola graduata (6) in posizione di "0" sia allineata alla lama nella zona (A).
Se non fosse allineata agire sui piedini (1 - 2) svitando o avvitando quello opportuno.



10) ALLACCIAMENTO ELETTRICO

10.1 Controlli preliminari.

Prima di collegare la macchina alla presa di corrente compiere i seguenti controlli:
- Accertarsi che la presa sia munita di circuito di protezione di terra.
- Accertarsi che la tensione e la frequenza di alimentazione corrispondano a quelle riportate sulla targhetta della macchina.
- È responsabilità dell'utilizzatore che il collegamento della macchina alla rete rispetti le norme in vigore nel paese dell'installazione.

10.2 **Affettatrice monofase**

L'interruttore di accensione (5) è completato con un circuito di sicurezza con relè incorporato.
Si può collegare la spina di corrente alla rete elettrica e la macchina è pronta per l'uso.

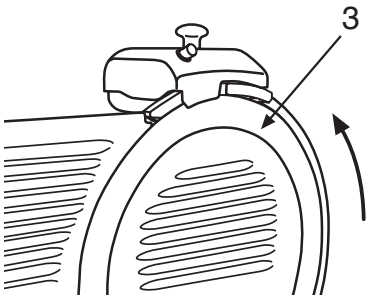
10.3 **Affettatrice trifase**

L'interruttore di accensione (5) è collegato a una centralina di sicurezza collegata a 400 V trifase.
In caso di necessità, è possibile modificare il collegamento alla centralina per corrente 230 V trifase.
(Vedi punto 11.2 a pag. 9)

10.4 Controllo senso di rotazione della lama.(3)

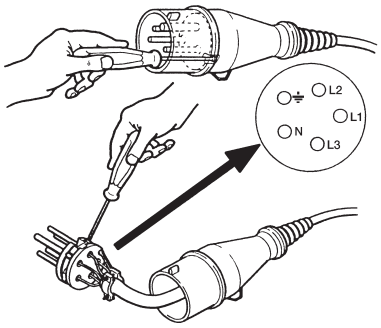
- Collegare la spina alla rete elettrica.
- Premere il pulsante di accensione (5) (solo impulso) e verificare il senso di rotazione della lama (3).

(Vedi figura)



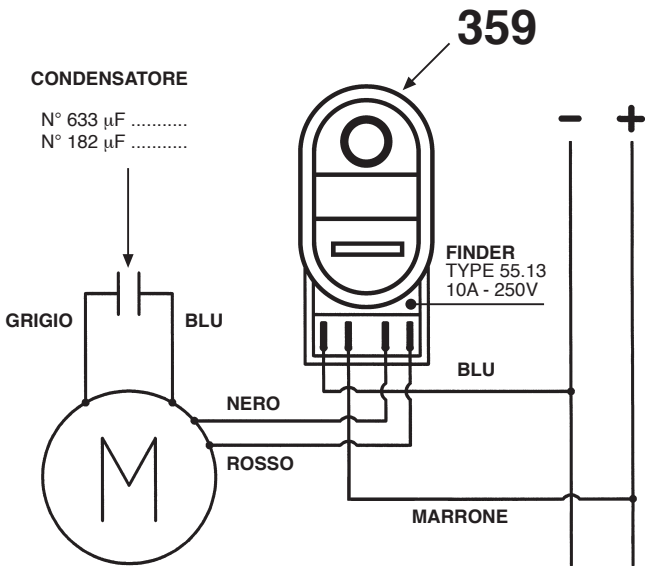
10.5 Per invertire il senso di rotazione della lama (3) se è il caso, procedere invertendo la posizione dei fili sulla spina di collegamento (L1 con L2).

(Vedi figura)



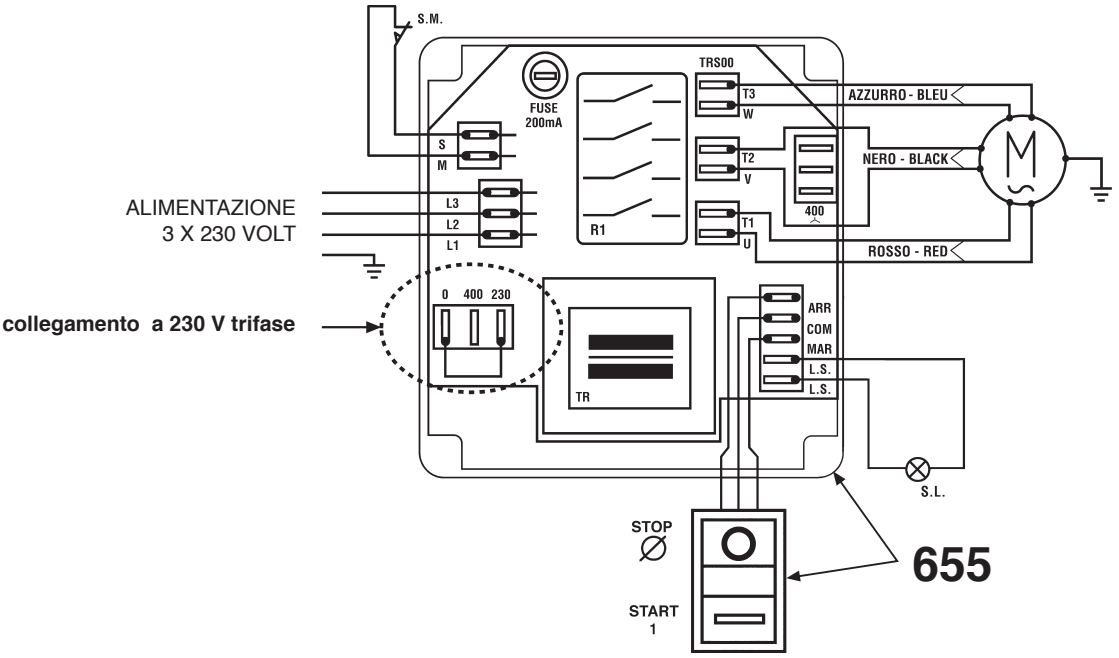
11) SCHEMI ELETTRICI

11.1 Schema affettatrice **monofase 230 V**
SWITCH 359



11.2 Schema affettatrice **trifase**
collegata a 230 V trifase

SWITCH 655

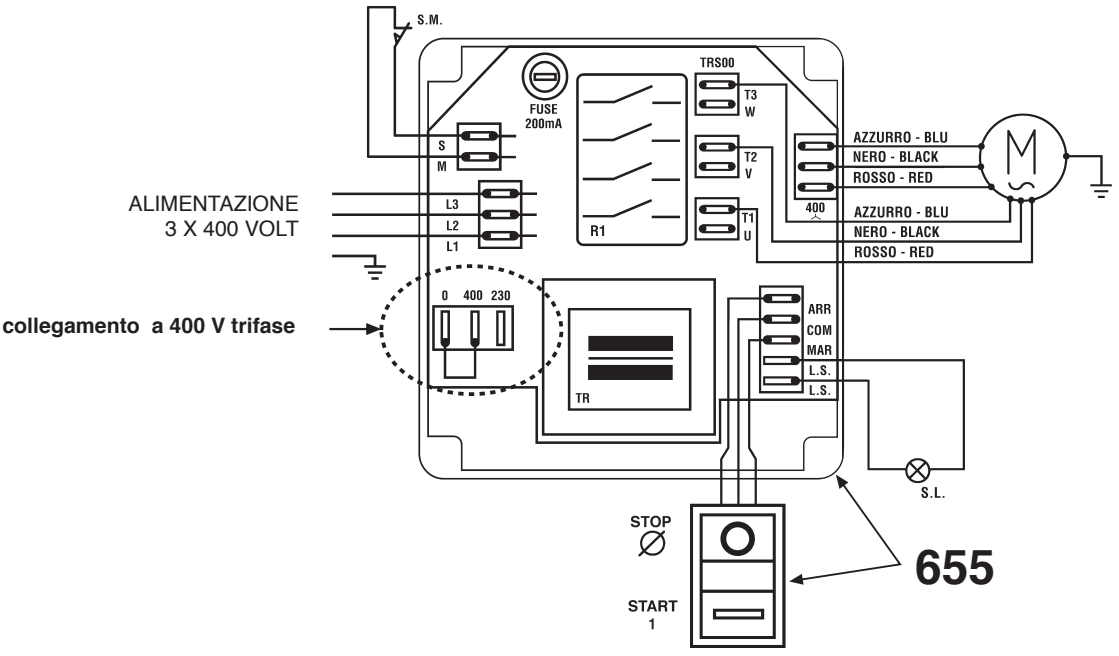


LEGENDA

R1 = RELÈ
TR = TRASFORMATORE
SL = SEGNALE LUMINOSO
Ø = PULSANTE D'ARRESTO
1 = PULSANTE DI MARCIA
M = MOTORE
SM = MICRO (collegato solo se richiesto)

11.3 Schema affettatrice **trifase**
collegata a 400 V trifase

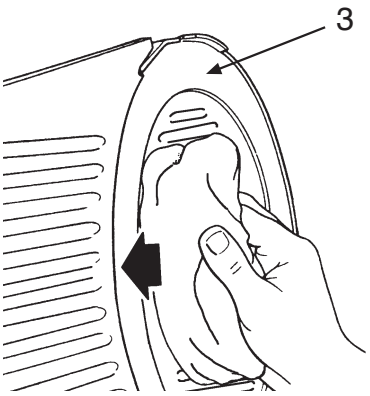
SWITCH 655



12) CONTROLLO

12.1 Trasmissione

Controllare dopo aver installato l'affettatrice, il perfetto funzionamento della trasmissione operando come segue:
- Manopola graduata (6) in posizione di "0"
- Accendere l'affettatrice
- Con un panno fare tampone sulla lama (3), per frenarla, la stessa non si deve fermare anche con una buona pressione.

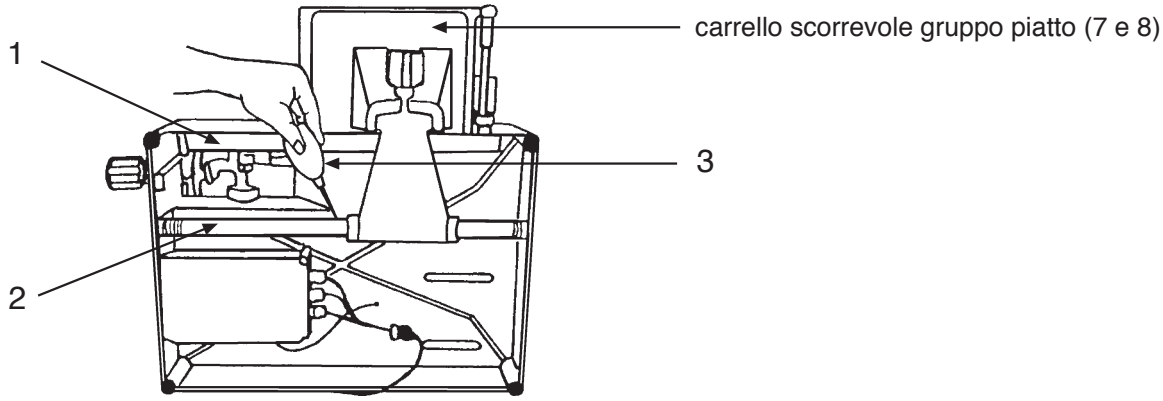


12.2 Carrello gruppo piatto (7 e 8)

Controllare che il pomolo (15) di fissaggio del guppo piatto sia ben serrato.

12.3 Scorrevolezza carrello gruppo piatto (7 e 8)

Controllare la scorrevolezza del carrello in tutta la sua escursione.
Può succedere che delle particelle dell'imballaggio si depositano sulla barra (1) e (2) di scorrimento e rendino imperfetto lo scorrimento.
Pulire la barra quadra indicata in figura con un panno (evitando di sgrassare la barra).
Periodicamente dopo averla pulita, lubrificare con l'apposito oliatore (3) la barra tonda di scorrimento



12.4 Apertura paratia mobile (2).

Ruotare la manopola graduata (6) in tutta la sua escursione così da verificare il perfetto funzionamento.

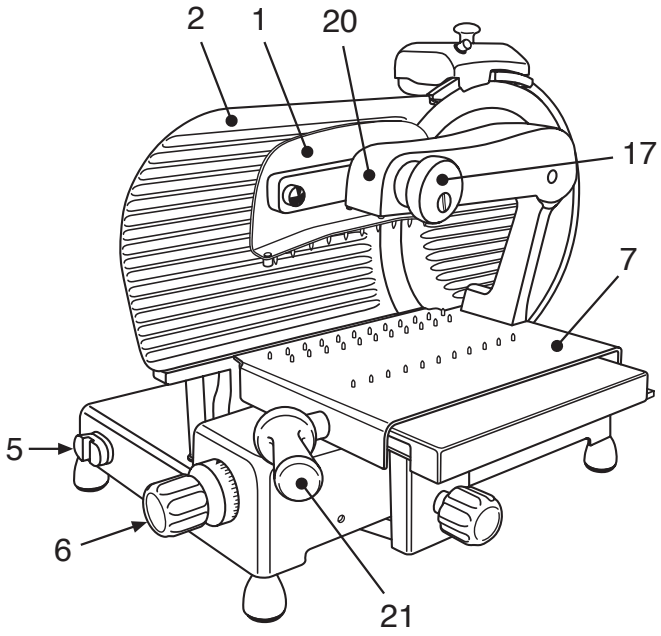
12.5 Gruppo affilatoio (10)

Controllare il perfetto inserimento del gruppo affilatoio (10) nella sua sede.

13) USO

PIATTO SALUMI

Fare attenzione che sul piatto (7) e sul pressamerce (1) vi sono delle puntine che potrebbero pungerVi e danneggiare le Vostre mani.



13.1 Manopola graduata (6) sia in posizione di “0”.

- Sollevare il braccio pressamerce (20) ruotando leggermente la manopola (17) in senso orario.
- Deporre il prodotto sul piatto (7).
- Fissare il prodotto con il pressamerce (1) abbassandolo.
- Impostare sulla manopola graduata (6) lo spessore della fetta che si vuole ottenere.
- Premere l’interruttore (5) per l’accensione.
- Servendosi della manopola (21), spingere il prodotto da affettare contro la paratia mobile / vela (2) e far scorrere il carrello alternativamente ad una velocità proporzionata al prodotto da tagliare.
- Prelevare il prodotto affettato servendosi possibilmente della pinzetta in dotazione che troverete nella cassetta attrezzi.

13.2 Terminato l’uso, ripristinare le condizioni di riposo della macchina avendo particolare cura di non pungerVi con le puntine poste sul piatto (7) e sul pressamerce.

14) PULIZIA

14.1 Generalità

- Non utilizzare getti d’acqua.
- Non utilizzare spazzolini che potrebbero deteriorare le superfici della macchina.
- Utilizzare panno morbido inumidito con normale detersivo neutro (vedi ad esempio il tipo contenuto nella cassetta accessori).
- Non spostare la macchina per pulirla.

Sono disponibili e si raccomanda di usare appositi guanti antitaglio per operare dove vi è pericolo di taglio.
Posizionare sempre la manopola graduata (6) in posizione “0”.

14.2 **Pulizia della macchina**

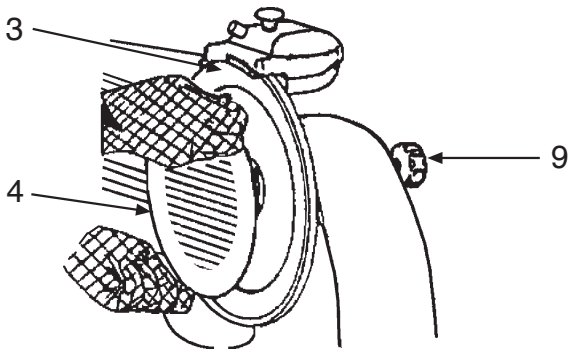
Come potrete notare, l’affettatrice è stata realizzata tenendo nel massimo conto la semplicità, la rapidità e la perfetta possibilità di pulizia in tutte le parti senza interstizi di ristagno dei residui di affettati.

15) PULIZIA DEI PARTICOLARI

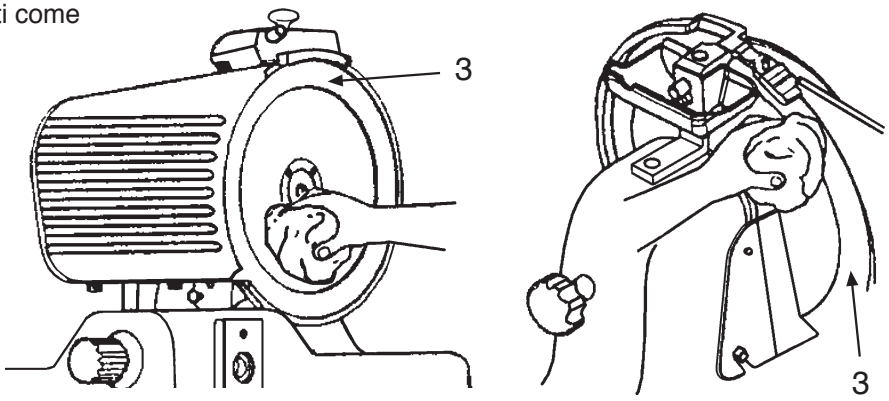
15.1 **Pulizia lama (3)**
(usare guanti antitaglio)

Smontaggio coprilama (4)

- Allentare il pomolo (9) sfilarlo e togliere il disco coprilama (4)

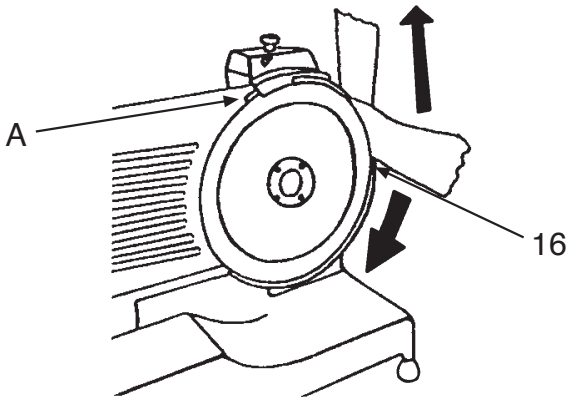


- Pulire la lama (3) sui due fronti come indicato in figura.



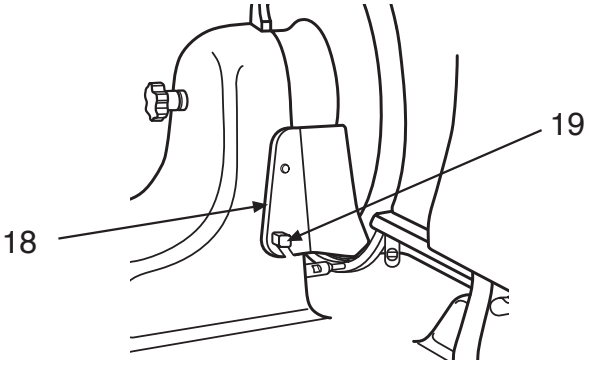
15.2 **Pulizia anello (16)**

- Pulire l'interno dell'anello (16) infilando un panno dal lato (A)



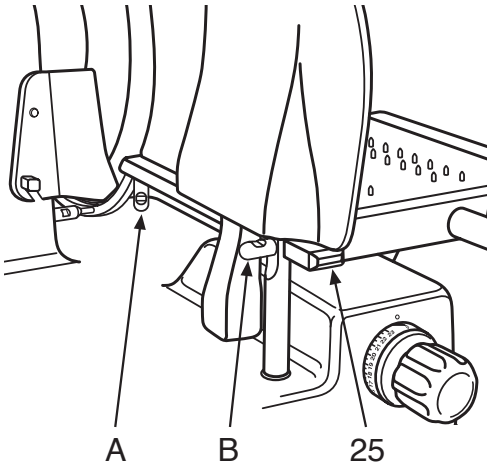
15.3 **Pulizia parafette (18)**

- Allentare il bottone (19) per rimuovere il parafette (18)



15.4 **Pulizia paragrasso**

- Allentare i pomoli (A e B), sfilare l'asta paragrasso (25) per pulirla agevolmente.



15.5 **Pulizia piatto portamerce scorrevole (7) e piatto fisso (8)**
Smontaggio del piatto portamerce scorrevole (7) per accurata pulizia

Sistema di sicurezza **BLC** (blocco piatto vela) che consente lo smontaggio del piatto con supporto (14) solo con manopola graduata (6) in posizione di "0".

Si opera nel seguente modo:

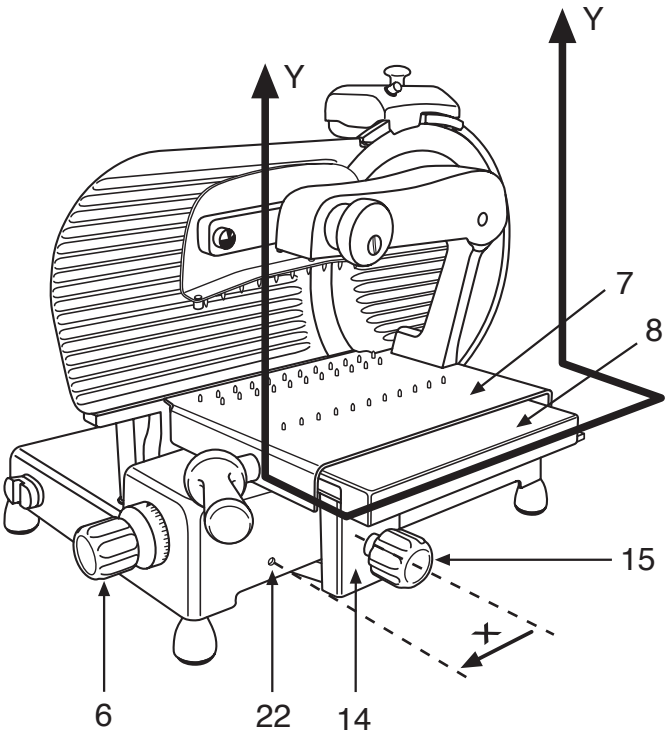
A) Manopola graduata (6) in posizione di "0"

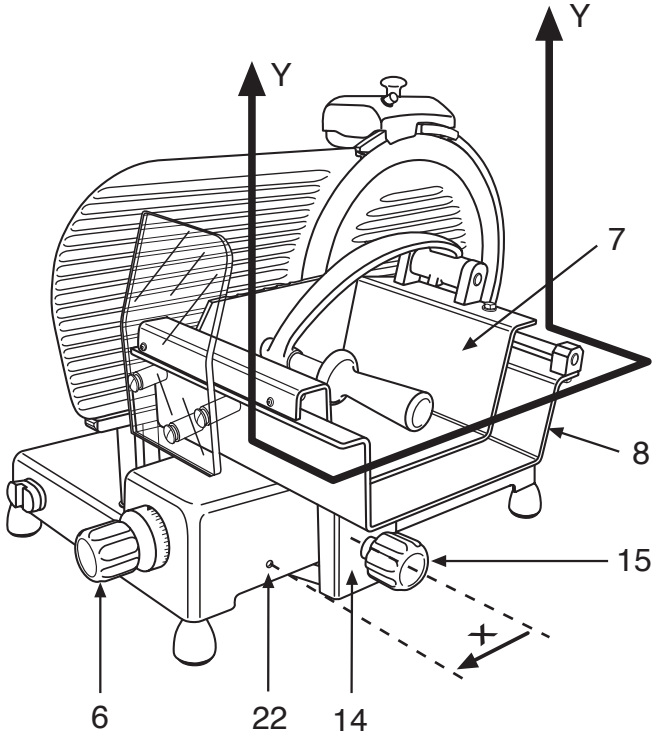
B) Piatto portamerce scorrevole (7) in posizione di fine corsa verso l'operatore

C) Allentare completamente la manopola (15) resterà libera fissata al piatto

D) Tirare il piatto verso l'operatore come indicato in figura dalla freccia (X) fino a che il pernetto assiale e sottostante la manopola (15) entri nel foro (22) così da bloccare la rotazione della manopola graduata (6)

E) Il piatto portamerce scorrevole (7) e il piatto fisso (8) con il relativo supporto (14) è libero e può essere sollevato in verticale con tutto il gruppo come indicato dalla freccia (Y).



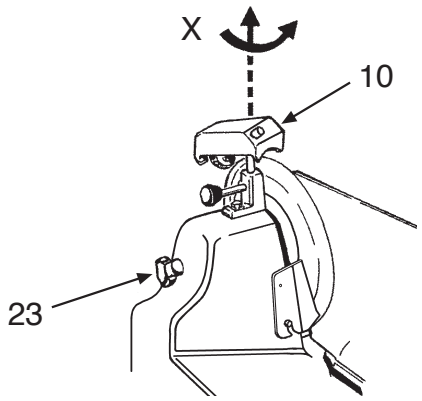


16) AFFILATURA DELLA LAMA (3)

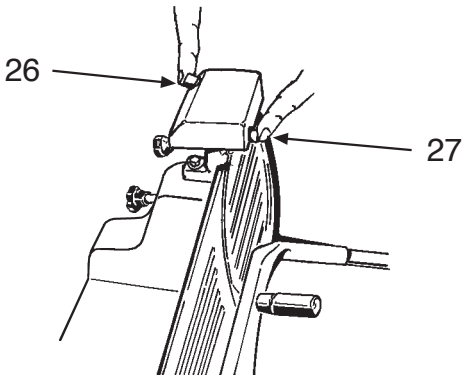
Operazione da affettuare quando la capacità di taglio diminuisce.
NB: La lama è di tipo ad alta resistenza, pertanto, la necessità di affilatura è consigliata quando diminuisce la capacità di taglio.

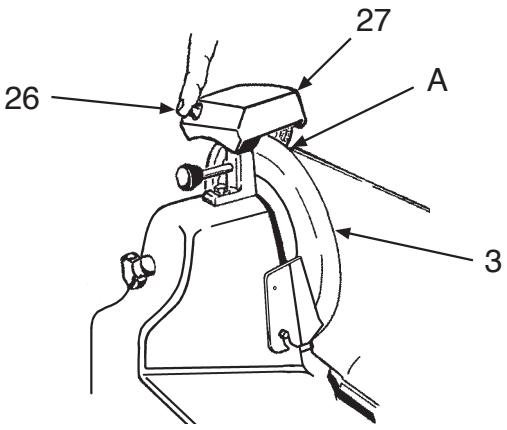
16.1 - **Attenzione ai rischi residui sulla sicurezza.**
- **Togliere la presa di corrente o disinserire l'interruttore generale.**
- **Accertarsi che la manopola graduata (6) sia in posizione di "0".**
- Pulire accuratamente la lama (3) come indicato al punto 15.1 precedente e in particolare nella zona da affilare e sgrassandola bene con alcool denaturato.

16.2 - Allentare il pomolo di blocco (23) del gruppo affilatoio (10).
- Sollevare il gruppo affilatoio (10) come indicato con la freccia (X) e ruotarlo di 180° per presentare le due mole smeriglio in posizione di lavoro.
- Abbassare il gruppo affilatoio (10) fino al fermo quindi bloccarlo col pomolo (23).



16.3 - Accendere la macchina e fare pressione sullo smeriglio di affilatura servendosi del bottone (26) per circa 40 secondi.
- **A lama ferma, con molta attenzione,** controllare se sul filo della lama (3) indicato dalla freccia (A) si sia prodotta una leggera bava.
- Se non si è prodotta la bava, occorre ripetere l'operazione di affilatura.
- Accertata la presenza della bava, procedere alla sbavatura premendo sullo smeriglio sbavatore servendosi del bottone (27) per circa 4 secondi.



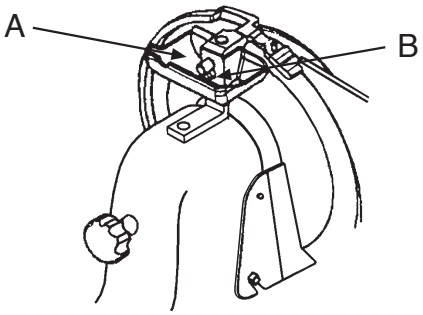


16.4 Ripristinare la posizione di riposo del gruppo affilatoio (10).

17) PULIZIA DEL GRUPPO AFFILATOIO (10)

17.1 Pulizia gruppo affilatoio

Operare come detto al punto 16.2
per sollevare il gruppo affilatoio (10)
La vaschetta (A) sottostante può essere
asportata per la pulizia, dopo aver tolto il
pomolo di fissaggio (B).



17.2 Pulizia mole

Dopo più affilature pulire le mole smeriglio dai residui di affilatura con lo spazzolino metallico in dotazione.

18) NOTIZIE UTILI CONTROLLI

18.1 Trasmissione

La trasmissione avviene a mezzo di cinghia del tipo multigrip, non vi è bisogno di nessuna regolazione poichè l'aderenza è perfetta per parecchi anni.

- Fare attenzione di non imbrattarla con grasso o olio poichè diventerebbe scivolosa e perde l'aderenza.
- In questo caso occorre sostituirla avendo cura di sgrassare sia il perno motore che la puleggia.

18.2 Cavo elettrico

Controllare lo stato periodicamente evitando giunzioni.
Controllarne periodicamente lo stato (non vi devono essere giunzioni)

18.3 Lama (3)

Per mantenere una sicurezza adeguata, sostituirla quando dopo più affilature il suo diametro si riduce di un massimo 8 - 9 millimetri.

18.4 Mole smeriglio del gruppo affilatoio (10)

Queste mole, dopo parecchie affilature, perdono potere abrasivo e occorre sostituirle.

18.5 Barre di scorrimento carrello gruppo piatto (7 - 8) (lubrificazione)

Quando lo scorrimento del carrello gruppo piatto presenta degli attriti, occorre procedere alla lubrificazione delle barre (1) e (2), Vedi figura, mettere qualche goccia d'olio con l'apposito oliatore (3) del tipo in dotazione e far scorrere il carrello.